300.740

Bedienungsanleitung
Vakuum-Verpackungsmaschine
Seite 3 bis 29

D/A/CH

Instruction manual
Vacuum packing machine
from page 31 to 57

GB/UK

Mode d'emploi
Emballeuse sous vide
de page 59 à page 85

F/B/CH

V3/1210

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines **4**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 4
1.2 Symbolerklärung 4
1.3 Haftung und Gewährleistung 5
1.4 Urheberschutz 5
1.5 Konformitätserklärung 5

2. Sicherheit **6**
2.1 Allgemeines 6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 7

3. Transport, Verpackung und Bedienung **8**
3.1 Transportinspektion 8
3.2 Verpackung 8
3.3 Lagerung 8

4. Technische Daten **9**
4.1 Technische Angaben 9
4.2 Funktionen und Eigenschaften 10-11

5. Installation und Bedienung **12**
5.1 Sicherheitshinweise 12
5.2 Aufstellen und Anschließen 13
5.3 Vorteile des Vakuumierens 13-15
5.4 Richtlinien zur Vakuumverpackung 16-18
5.5 Geeignetes Zubehör 18-19
5.6 Bedienungsanweisungen 19-25

6. Reinigung und Wartung **25**
6.1 Sicherheitshinweise 25
6.2 Reinigung 25-27
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 27

7. Mögliche Funktionsstörungen **27-28**

8. Entsorgung **29**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis und Beachtung aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten. Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in greifbarer Nähe des Gerätes zur Nutzung durch das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf Gefahren-Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die inhaltlichen Angaben, Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen weiteren gewerblichen Schutzrechten. Jede missbräuchliche Verwertung ist strafbar.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.
Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.
Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Die **Vakuum-Verpackungsmaschine** ist **nur** zum Vakuumverpacken von geeigneten Lebensmitteln oder anderen Gegenständen bestimmt.

ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung zählt auch die korrekte Einhaltung der Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungsanleitungen.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialen dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.
Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

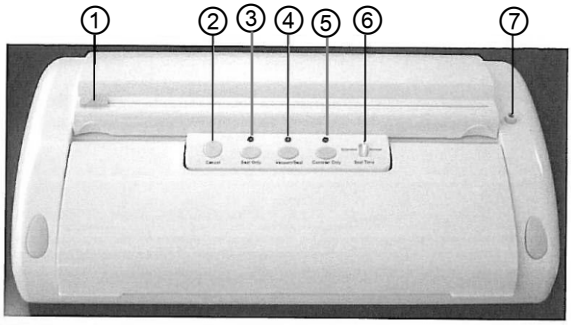
4. Technische Daten

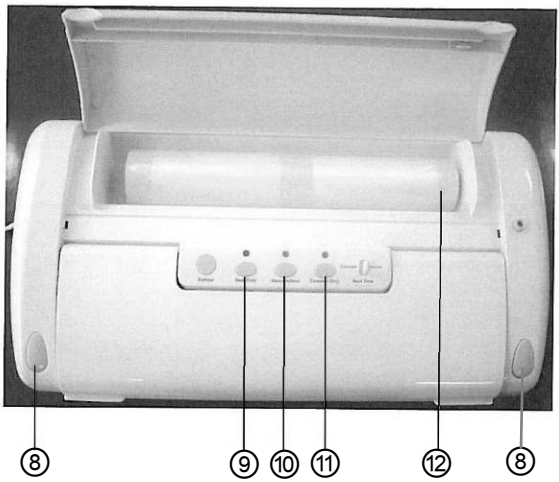
4.1 Technische Angaben

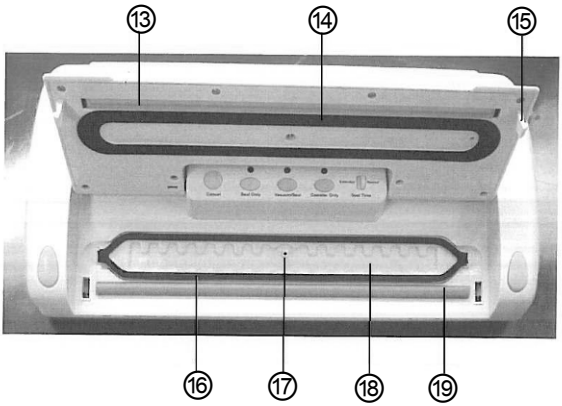
Bezeichnung	Vakuum-Verpackungsmaschine
Artikel-Nr.:	**300.740**
Anschlusswert:	230 V 50 Hz 0,11 kW
Vakuumpumpe:	0,2 m³/h
Abmessungen:	B 455 x T 235 x H 120 mm
Zubehör:	Vakuumierschlauch, 2 Vakuumbehälter (0,7L + 1,4L); 2 Folienrollen (22 x 500 cm, 28 x 500 cm)
Gewicht:	2,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Funktionen und Eigenschaften







1. **Schneidevorrichtung:** zum Abschneiden der Folienrolle
2. **Taste „Abbrechen“:** das Abschalten/Abbrechen des Schweiß- und Vakuumiervorgangs ist jederzeit möglich
3. **Kontrollanzeige „Versiegeln“:** leuchtet auf, wenn Versiegelungsvorgang gewählt wurde, und erlischt, sobald die Versiegelung abgeschlossen ist.
4. **Kontrollanzeige „Vakuum-/Versiegeln“:** leuchtet beim Drücken der Taste Vakuum-/Versiegeln, und erlischt, sobald der Vakuumier- und Versiegelungsvorgang beendet sind.
5. **Kontrollanzeige „Behälter absaugen“:** leuchtet beim Vakuumverpacken im Behälter. Nach Beenden des Vakuumiervorgangs erlischt diese Anzeige.
6. **Versiegelungszeit:** je nach Lebensmittelart sind normale oder längere Zeiteinstellungen wählbar
7. **Behälteranschluß:** nur nach Anschluss von Adapter betriebsbereit
8. **Entriegelungstasten:** Drücken Sie diese Tasten, wenn Sie die Abdeckung öffnen wollen
9. **Taste „Versiegeln”:** nur zum Versiegeln von Folienbeutel benutzen.
10. **Taste „Vakuum-/Versiegeln“:** zum Vakuumieren und Versiegeln der Folienbeutel
11. **Taste „Behälter absaugen“:** nur zum Vakuumverpacken in Behältern betätigen
12. **Ablagefach Folienrolle:** zum Ablegen der geeigneten Folienrolle
13. **Schweißstab:** Heizelement zum Versiegeln/Verschweißen von Folienbeutel
14. **Oberer Dichtring:** Beim Andrücken an den unteren Dichtring wird die Luft aus dem Folienbeutel entzogen und dadurch wird Vakuum erzeugt
15. **Verschlusshaken:** zum sicheren Verschließen der Abdeckung
16. **Unterer Dichtring:** Beim Andrücken an den oberen Dichtring wird die Luft aus dem Folienbeutel entzogen und dadurch wird Vakuum erzeugt.
17. **Lufteinzug:** zugleich die Vakuumpumpenöffnung
18. **Vakuumkammer:** Beim Vakuumieren wird die Luft aus den Folienbeuteln entzogen
19. **Schweißdichtung:** zum Verschweißen von Folie

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie diese Flächen nicht.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt lassen, besonders wenn Kinder in der Nähe sind.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und trocken ist.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien wie z. B. Alkohol, Spiritus, Benzin auf.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche. Schaffen Sie ausreichend Platz vor dem Gerät, damit Sie den Folienbeutel vor dem Gerät ablegen können.
- Achten Sie auf gute Luftzirkulation, halten Sie mindestens 20 cm Abstand zu allen Seiten und 1 m über dem Gerät ein.
- Stellen Sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Platz auf. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterziehen können.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist.

5.3 Vorteile des Vakuumierens

Beim Vakuumverpacken entzieht man die Luft aus dem Folienbeutel oder Behälter und verschließt diese luftdicht, dadurch wird das Verderben von Lebensmitteln gestoppt oder verlangsamt. Durch das Vakuumverpacken verlängert man die Aufbewahrungszeit von Lebensmitteln um das drei- bis fünffache. Der Geschmack und die Vitamine bleiben erhalten.

Die Lebensmittel werden vor Gefrierbrand, Bakterien und Schimmelpilzen geschützt.

Das Abpacken unter Vakuum ist ein Konservierungsverfahren, das besonders für frische Lebensmittel geeignet ist und mit niedrigen Temperaturen kombiniert werden muss, d. h. das unter Vakuum abgepackte Produkt muss im Kühlschrank, in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlfach aufbewahrt werden, um beste Resultate zu erzielen. Die auf diese Weise konservierten Lebensmittel sind bedeutend länger haltbar als die gleichen, jedoch nicht unter Vakuum abgepackten Produkte, deren Haltbarkeit nur einige Stunden oder einige Tage beträgt.

Das Vakuumverpacken nimmt man zur Hilfe, um besser zur organisieren, gesünder zu konservieren und Geld zu sparen:

- Es können Sonderangebote genutzt werden
  - um dann Lebensmittel unter Vakuum zu verpacken und damit haltbarer machen,
  - zum Vorkochen für die ganze Woche,
  - um Salate, Gemüse und Kräuter länger aufzubewahren (bleiben knackig und frisch);

- Das Aufbewahren von hochwertigen Ölen und ähnlichen Produkten direkt in der Flasche ist ohne Probleme möglich;
- Es ist mehr Platz im Tiefkühlfach;
- Lebensmittel werden vor Gefrierbrand geschützt;
- So mariniert man schnell und nachhaltig (20 Minuten im Vakuum genügen);
- So kann man bereits vakuumverpackte Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten erneut mit Vakuum verpacken (bewahrt den Geschmack);
- Man spart Geld, da alle Reste problemlos aufbewahrt und zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden können;
- Alle Gemüse- und Fruchtsorten können saisonal eingekauft, vakuumverpackt und damit länger aufbewahrt werden.

Vergleich der Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln „mit und ohne“ Vakuumverpackung:

Unbehandelte, gekühlt aufbewahrte Lebensmittel (5+/-2℃)

	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
Rindfleisch	3 bis 4 Tage	8 bis 9 Tage
Geflügel	2 bis 3 Tage	6 bis 9 Tage
Ganzer Fisch	1 bis 3 Tage	4 bis 5 Tage
Wild	2 bis 3 Tage	5 bis 7 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4 bis 6 Tage	20 bis 25 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 bis 20 Tage	25 bis 60 Tage
Gemüse	1 bis 3 Tage	7 bis 10 Tage
Früchte	5 bis 7 Tage	14 bis 20 Tage

Gekochte und dann gekühlt aufbewahrte Lebensmittel (5+/-2℃)

	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
Suppen, Pürees, Teigwaren und Risotto	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage
Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 bis 3 Tage	8 bis 10 Tage

Tiefgekühlte Nahrungsmittel (-18 +/-2℃)

	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
Fleisch	4 bis 6 Monate	15 bis 20 Monate
Fisch	3 bis 4 Monate	10 bis 12 Monate
Gemüse	8 bis 10 Monate	18 bis 24 Monate

Bei Zimmertemperatur aufbewahrte Lebensmittel

	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit vakuumiert
Brot	1 bis 2 Tage	6 bis 8 Tage
Kekse	4 bis 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 bis 6 Monate	12 Monate
Reis	5 bis 6 Monate	12 Monate
Mehl	4 bis 5 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2 bis 3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 bis 2 Monate	12 Monate

Vakuumdichtes Verpacken von nicht essbaren Gegenständen

Die Vakuum-Konservierung schützt auch andere nicht essbare Gegenstände vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit. Befolgen Sie einfach die nachstehenden Hinweise, um diese Gegenstände in Folienbeutel oder Behältern vakuumdicht zu verpacken:

1. Verpacken Sie mithilfe des Gerätes Campingzubehör wie Streichhölzer, Erste Hilfe-Kästen und Landkarten und alles andere, was trocken bleiben soll.
2. Batterien, Akkus, Filme, Kerzen, Taschenlampen werden nicht durch Feuchtigkeit oder Schmutz beschädigt, wenn Sie vakuumverpackt sind.
3. Auch Autozubehör wie Ersatz-Zündkerzen oder Werkzeug, sowie Schrauben, Bolzen, Muttern bleiben vakuumverpackt sauber, trocken und rostfrei.
4. Kleidung, die auch bei schlechter Witterung sauber und trocken bleiben soll wie z.B. Wandersocken, Unterwäsche, kann vakuumverpackt werden.
5. Um Besteck oder Silberware vor dem Anlaufen oder Beschlagen zu schützen, verpacken Sie dieses vakuumdicht. Wickeln Sie vorher die Gabelspitzen in weiches Polstermaterial ein, wie z.B. Papiertücher, damit der Folienbeutel nicht eingestochen wird.
6. Sammlergegenstände, wie Briefmarken werden im Vakuum bestens konserviert.
7. Vakuumverpackte Knetmasse Ihrer Kinder wird vor dem Austrocknen geschützt.
8. Dokumente und Fotos können vakuumverpackt vor Beschädigungen geschützt werden.

5.4 Richtlinien des Vakuumverpackens

Vorbereitung der Speisen für die Vakuumverpackung

1. Bei ordentlicher Einlagerung hilft Ihnen das Gerät, die Frische von Speisen zu konservieren. Versuchen Sie die Speisen so frisch wie möglich zu verpacken.
2. Um Speisen in ihrer Form zu bewahren, können Sie diese vakuumdicht verpacken und dann wieder im Gefrierschrank aufbewahren. Fleisch, Beeren und Brote können bis zu 24 Stunden im Gefrierfach aufbewahrt werden, ohne Gefrierbrand zu riskieren.
3. Um flüssigkeitsbasierte Speisen vakuumdicht zu verpacken, wie Suppen, Aufläufe oder Eintöpfe, frieren Sie diese zunächst in einer Auflaufform oder Schale ein, anschließend vakuumdicht verpacken und in gefrorenem Zustand im Gefrierfach aufbewahren.
4. Blanchieren Sie Gemüse, indem Sie es kurz in kochendem Wasser oder in der Mikrowelle aufkochen, lassen Sie es abkühlen und verpacken Sie es dann vakuumdicht in gewünschten Portionen.
5. Um nichtgefrorene Speisen zu verpacken, nehmen Sie etwa 5 cm mehr an Folienmaterial, um damit die Ausdehnung der Speisen im gefrorenen Zustand auszugleichen. Legen Sie das Fleisch oder den Fisch auf ein Papiertuch, verpacken Sie diese dann mit dem Papiertuch in dem Folienbeutel vakuumdicht. Auf diese Weise wird die Speisenflüssigkeit aufgesogen.
6. Bevor Sie Speisen wie Tortillas, Crèpes oder Hamburger Patties konservieren, legen Sie Wachs- oder Backpapier zwischen die einzelnen Speiseteile. Dies vereinfacht das Entnehmen einzelner Speisen und das Wiederversiegeln des Restes zur Lagerung im Gefrierfach.

Hinweise zur Lagerung von vakuumverpackten Lebensmitteln

Das Vakuumkonservierungssystem wird die Art wie Sie Speisen kaufen und lagern verändern. Haben Sie sich einmal an die Vakuumkonservierung gewöhnt, wird es schnell zum unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Speisenzubereitung. Befolgen Sie diese Hinweise beim vakuumdichten Verpacken und Lagern, um die Qualität der Speisen zu gewährleisten:

1. Chemische Reaktionen der Speisen mit der Luft, Temperatur, Feuchtigkeit und Enzym-Reaktionen, Bildung von Mikroorganismen oder Kontamination durch Insekten verderben die Speisen.
2. Hauptursache für den Verlust von Nährstoffen, Beschaffenheit, Geschmack und Qualität ist der Sauerstoff in der Luft. Die Vermehrung von Mikroorganismen ist größtenteils auf die Luft zurückzuführen, da diese Feuchtigkeit zu- und abführt, es sei denn die Speisen sind in feuchtigkeitsresistentem Material eingepackt. Gefrorene Speisen, welche der kalten Gefrierluft ausgesetzt werden, erleiden Gefrierbrand.
3. Die vakuumdichte Verpackung entfernt ca. 90% der Luft aus der Verpackung. Bei ca. 21% an Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet eine Entfernung von 90% einen Restanteil von ca. 2% bis 3% Restluftanteil in der vakuumdicht verpackten Speise.

Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% liegt, können die meisten Mikroorganismen sich nicht vermehren.

4. Es gibt drei Arten von Mikroorganismen im Allgemeinen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Es gibt sie überall, aber nur unter gewissen Umständen sind sie gefährlich.
5. In einer Umgebung mit wenig Sauerstoff oder ohne Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen. In einer feuchten, zuckerhaltigen Umgebung mit milden Temperaturen wachsen Hefepilze mit oder ohne Luft. Kühllagerung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen und Gefrierlagerung verhindert dies komplett; Bakterien wachsen mit oder ohne Luft.
6. Eine der gefährlichsten Bakterienarten ist Clostridium Botulinum, welche unter den richtigen Bedingungen ohne Luft wachsen: im Temperaturbereich zwischen 4˚C - 46˚C. Gute Bedingungen bieten Speisen ohne Säuren, luftarme Umgebung und Temperaturen über 4˚C über eine längere Zeit.
7. Gefrorene, getrocknete, stark säurehaltige, salzige oder zuckerhaltige Speisen sind botulinum resistent. Nichtsäurehaltige Speisen wie Fleisch, Meeresfrüchte, eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; wenig säurehaltige Speisen wie Gemüse; mittelmäßig säurehaltige Speisen wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Pfefferschoten, Feigen und Gurken werden schnell von Botulinum befallen;
8. Diese Speisen sollten für kurzfristige Lagerung kühl gelagert werden und für längere Zeiten tief gefroren werden und sofort nach dem Erhitzen verzehrt werden.
9. Manche getrocknete Speisen wie Mehl und Müsli können Insektenlarven enthalten. Wenn diese nicht vakuumdicht verpackt gelagert werden, können die Larven während der Lagerung schlüpfen und die Speisen kontaminieren. Um das Schlüpfen von Insekten zu vermeiden, verpacken Sie diese Speisen vakuumdicht.
10. Verderben vermeiden: Speisen sollten bei niedriger Temperatur gelagert werden, da nur wenige Mikroorganismen ohne Luft gedeihen.
11. Sollten die Temperaturen im Kühlschrank höher als 4˚C sein (insbesondere über längere Zeiträume), so begünstigt dies die Vermehrung von schädlichen Mikroorganismen, so dass es ratsam ist, die Temperatur unter 4˚C zu halten.
12. Beträgt die Temperatur im Gefrierfach -17˚C oder weniger, ist dies geeignet für die Lagerung von Speisen, obwohl das Gefrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern das Wachstum hemmt.
13. Die Temperatur bei der vakuumdichten Lagerung wirkt sich auch auf getrocknete Speisen aus: die Haltbarkeitsdauer steigt um 3-4 Mal bei jeder Temperatursenkung um 10˚C.

Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

1. Vor dem Vakuumverpacken sollten Sie Ihre Hände und alle Utensilien und Oberflächen, welche für das Schneiden und vakuumdichte Verpacken von Speisen gebraucht werden, gründlich waschen.
2. Verwenden sie nur frische Lebensmittel zum Vakuumverpacken.

3. Kühllagern oder gefrieren Sie sofort schnell verderbliche Speisen und lassen Sie diese nicht zu lange bei Zimmertemperatur liegen, nachdem diese vakuumverpackt wurden.
4. Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Speisen wie Nüssen, Kokosnüssen oder Müsli wird in der Vakuumverpackung erheblich erhöht. Sauerstoff und warme Temperaturen verursachen Ranzigkeit bei Speisen mit hohem Fettgehalt.
5. Schälen Sie Früchte und Gemüsesorten wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse vor dem vakuumdichten Verpacken, da dies die Haltbarkeit erhöht.
6. Manche Gemüsesorten wie Broccoli, Blumenkohl und Weißkohl geben bei einer vakuumdichten Verpackung Gase ab. Aus diesem Grunde sollten diese Speisen vor dem Verpacken blanchiert und eingefroren werden.
7. Verzehren Sie unverzüglich schnell verderbliche Speisen, welche vorher aufgewärmt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden.
8. Um Speisen erneut vakuumdicht zu verpacken, nachdem Sie aus der vakuumdichten Verpackung genommen wurden, folgen Sie den Anweisungen zur Kühllagerung nach dem Öffnen, um die Speisen erneut sicher vakuumdicht zu lagern.
9. Um gefrorene Speisen ordnungsgemäß aufzutauen, legen Sie diese in den Kühlschrank. **Niemals in heißem Wasser oder mit Heizmethoden wie Mikrowellen auftauen.**
10. Konsumieren Sie keine Speisen, die für mehrere Stunden an der Luft gelegen haben, insbesondere wenn diese mit einer dicken Sauce zubereitet wurden und in einer Vakuum-Verpackung oder einer anderen luftarmen Umgebung gelagert wurden.
11. Um die Speisentemperatur schnell zu senken, verteilen Sie die Vakuumverpackungen gleichmäßig im Kühl- oder Gefrierschrank.

HINWEIS!

Vakuumverpacken ersetzt das Tiefgefrieren oder Einfrieren nicht. Jedes verderbliche Lebensmittel, das vor dem Vakuumverpacken eingefroren werden muss, muss auch nach dem Vakuumverpacken gekühlt und eingefroren werden.

5.5 Geeignetes Zubehör

Zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln eignen sich Folienbeutel oder steife Behälter.

Die **Folienbeutel** eignen sich für harte und konsistente Lebensmittel, die sich nicht zerdrücken lassen.

In den **steifen Behältern** können Lebensmittel in Pulverform (wie Kaffee), Flüssigkeiten (Brühen, Suppen, Soßen) sowie Eier oder Tomaten vakuumverpackt werden.

ACHTUNG!

Verwenden Sie zum Vakuumverpacken von Lebensmitteln die mitgelieferten Folienrolle und Behälter oder die unten aufgeführten BARTSCHER Ergänzungsartikel.

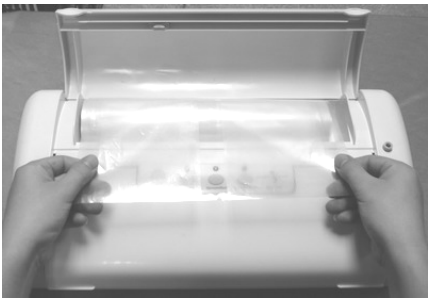
Nur diese sind genau auf das Gerät abgestimmt und können eine ideale vakuumdichte Verpackung Ihrer Lebensmittel garantieren.

	Vakuumbehälter-Set (0,7 L; 1,4L; 2,0L)	**Bestell-Nr.: 300.417**
	Folienrollen-Set (2 Rollen 22 cm x 500 cm)	**Bestell-Nr.: 300.418**
	Folienrollen-Set (2 Rollen 28 cm x 500 cm)	**Bestell-Nr.: 300.419**

5.6 Bedienungsanweisungen

a) Schneiden der Folienrolle in einzelne Abschnitte / Fertigung eines Beutels

1. Öffnen Sie die hintere Abdeckung und platzieren Sie die Folienrolle im **Ablagefach** ⑫.
2. Rollen Sie die die gewünschte Länge an Folie aus dem **Ablagefach** ⑫ ab und schließen Sie die hintere Abdeckung.



3. Halten Sie die **Schneidevorrichtung** ① gedrückt und schieben Sie diese von einer Seite ans andere Ende, wobei Sie durch ein gleichmäßiges Spannen der Folie mit der Hand ein noch besseres Ergebnis erzielen.

4. Öffnen Sie die die Abdeckung des Gerätes und legen Sie die beiden Enden der Folie auf die **Vakuumkammer** ⑱.

5. Schließen Sie die Abdeckung wieder. Sie hören hierbei zwei Klickgeräusche.
6. Drücken Sie die Taste **„Versiegeln"** ⑨, um mit dem Versiegeln zu starten.
7. Sobald die **Kontrollanzeige „Versiegeln"** ③ erlischt, ist der Versiegelungsvorgang abgeschlossen.
8. Öffnen Sie die Abdeckung und entnehmen Sie den Folienbeutel.
9. Nun ist der Folienbeutel fertig gestellt und Sie können damit vakuumdicht verpacken.

HINWEIS!

Dieses Gerät funktioniert <u>nicht</u> mit Folienrollen oder Folienbeutel, die breiter als 30 cm sind. Benutzen Sie nur geeignete Folienrollen oder Folienbeutel.

b) Vakuumverpacken mithilfe des Folienbeutels

1. Geben Sie die zu lagernden Produkte in den Folienbeutel.
2. Öffnen Sie die Abdeckung, reinigen und glätten Sie das offene Ende des Folienbeutels. Der Folienbeutel darf keine Falten haben.
3. Platzieren Sie beide Seiten des Folienbeutels auf der **Vakuumkammer** ⑱, aber unterhalb des **Lufteinzugs** ⑰, welcher zugleich die Vakuumpumpenöffnung darstellt, damit es keinen Vakuumaustritt gibt.

4. Schließen Sie die Abdeckung fest an beiden Seiten, bis Sie zwei Klickgeräusche hören.

5. Drücken Sie nun die Taste **„Vakuum/Versiegeln“** ⑩, wodurch der Folienbeutel automatisch vakuumdicht versiegelt wird.
6. Sobald die **Kontrollanzeigen „Versiegeln”** ③ und **„Vakuum/ Versiegeln“** ④ erlöschen, ist der Vorgang abgeschlossen.

7. Drücken Sie die beiden **Entriegelungstasten** ⑧, heben Sie die Abdeckung an und entnehmen Sie den Folienbeutel.
8. Lagern Sie diesen, falls nötig, im Kühlschrank oder im Tiefkühlfach.

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Die Schweißdichtung des Gerätes wird während des Betriebes sehr heiß, berühren Sie diese nicht mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie einen erneuten Vakuumiervorgang starten!

HINWEIS!

Um beste Versiegelungsresultate zu erzielen, das Gerät für ca. 1 Minute abkühlen lassen, bevor es wieder benutzt wird.

Wischen Sie nach jedem Verpackungsvorgang jegliche Flüssigkeit oder Speisereste von der Vakuumkammer ab.

Öffnen eines versiegelten Folienbeutels

Schneiden Sie den Folienbeutel mithilfe einer Schere gerade in der Versiegelungslinie ein.

Folienbeutel wieder versiegeln

Sie können viele Speisen in der Originalverpackung wieder versiegeln (z.B. Chips in Tüten). Folgen Sie hierzu den Anweisungen unter **„Vakuumverpacken mithilfe des Folienbeutels"** (siehe Seite 21), um Speisen wieder zu versiegeln.

WARNUNG! Erstickungsgefahr!

Lassen Sie Folienbeutel niemals unbeaufsichtigt liegen, halten Sie diese von Babys und Kindern fern. Folienbeutel sind kein Spielzeug!

c) Vakuumverpacken in geeigneten steifen Behältern

1. Wischen Sie die Behälterabdeckung und Behälterboden und stellen Sie sicher, dass diese sauber und trocken sind.
2. Geben Sie die zu konservierenden Speisen in den Behälter, lassen Sie mindestens 2,5 cm zwischen Speisen und der Abdeckung.

3. Platzieren Sie die Abdeckung auf dem Behälter, führen Sie ein Ende des Zubehör-Schlauches in den **Behälter-anschluss** ⑦ des Gerätes.

4. Platzieren Sie das andere Ende, den Vakuum-Einzugsschacht auf der Behälterabdeckung und stellen Sie sicher, dass der Vakuumeinzugsschacht den Ventilverschluss des Deckels komplett abdeckt.
5. Schließen Sie die Abdeckung des Gerätes.

6. Drücken Sie die Taste ⑪ **„Behälter absaugen“**. Der Motor startet nun zur Erzeugung des Vakuums.
7. Wenn die **Kontrollanzeige „Behälter absaugen“** ⑤ erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.

8. Drücken Sie die linke **Entriegelungs-taste** ⑧**,** um dann den Zubehör-schlauch vom Gerät und dem Behälter abzunehmen.

HINWEIS!

Um das Vakuum nach der Beendigung des Vorgangs zu überprüfen, nehmen Sie den Schlauch und heben Sie den Behälter an. Der Behälter wird nicht abfallen.

9. Verstauen Sie den Adapter und das Netzanschlusskabel im Boden des Gerätes, wenn Sie diesen nicht mehr benutzen.

Öffnen des Behälters nach der vakuumdichten Verpackung

Um den Behälter zu öffnen, müssen Sie das Vakuum auflösen, indem Sie den Ventilverschluss des Deckels im Uhrzeigersinn maximal in Richtung des Pfeils drehen.

Es gibt zwei Möglichkeiten, das Vakuum aufzulösen: Sie können entweder einige Sekunden warten, während der Ventilverschluss des Deckels maximal in Richtung des Pfeils aufgedreht ist oder Sie drehen mehrmals ohne zu warten.

Tipps zur Optimierung der vakuumdichten Verpackung

1. Überfüllen Sie die Folienbeutel nicht: lassen Sie ausreichenden Platz am offenen Ende des Folienbeutels, damit dieser optimal auf dem abnehmbaren Verbindungsstück platziert werden kann.
2. Vermeiden Sie Feuchtigkeit am offenen Ende des Folienbeutels, da die Feuchtigkeit den Schweißvorgang sowie die Qualität der Versiegelung negativ beeinträchtigt!
3. Reinigen und glätten Sie das offene Ende des Folienbeutels vor dem Versiegeln. Stellen Sie sicher, dass sich keine Speisenreste, Flüssigkeiten oder Falten am offenen Ende befinden. Diese können zu Problemen wie undichte Versiegelung führen.
4. Wird das erforderliche Vakuum aus unbekanntem Grund nicht erreicht, so schaltet das Vakuum-Erzeugungssystem bei der Versiegelung von Folienbeutel nach 30 Sekunden automatisch ab, bei der Versiegelung von Behältern nach 2 Minuten.
5. Während der Versiegelung von Folienbeutel können versehentlich kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speisepartikel von der Vakuumkammer eingesogen werden und die Pumpe verstopfen oder andere Geräteschäden zur Folge haben.

   Um dies zu verhindern, beachten Sie folgende Hinweise:

   a) Bei feuchtigkeitshaltigen oder saftigen Speisen wie rohe Fleischsorten:

      Frieren Sie diese Speisen vor dem Verpacken ein und vermeiden Sie ein Überfüllen des Folienbeutels. Sie können auch ein gefaltetes Papiertuch in das offene Ende des Folienbeutels legen (unterhalb des Versiegelungsbereiches!) bevor Sie vakuumdicht verpacken.

b) Bei Suppen, Saucen und Flüssigkeiten: zuerst einfrieren und dann vakuumdicht verpacken; lagern Sie den vakuumdicht verpackten Folienbeutel bzw. den Behälter mit den Speisen im Kühlschrank oder Gefrierfach.

c) Bei pulvrigen oder feingemahlenen Speisen: vermeiden Sie ein Überfüllen der Folienbeutel oder nehmen Sie einen Behälter. Sie können auch einen Kaffeefilter oder ein Papiertuch in den Folienbeutel legen, bevor Sie vakuumdicht verpacken.

6. Lassen Sie immer 10 cm Platz an Folie zwischen dem Inhalt (Speisen) und dem oberen Ende des Folienbeutels, um ein Überfüllen zu vermeiden. Lassen Sie zusätzlich jeweils 2,5 cm Folienmaterial übrig für jeden erneuten Versiegelungsvorgang (also insgesamt: 10 cm + (Anzahl der vermutlichen Wiederverwendungen x 2,5).
7. Wenn Sie einen Behälter benutzen, lassen Sie immer 2,5 cm Platz zur Randöffnung und vergewissern Sie sich, dass der obere Deckel schon fest verschlossen ist, bevor Sie vakuumdicht verpacken.
8. Um beste Resultate zu erzielen, sollten Früchte vorgefroren und Gemüse blanchiert werden bevor Sie diese vakuumdicht verpacken.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

… der Vakuumverpackungsmaschine

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Achten Sie dabei darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.

- Falls sich auf der Vakuumkammer, auf dem Schweißstab oder auf der Schweißdichtung Speisereste und Flüssigkeiten angesammelt haben, wischen Sie diese mit einem Papiertuch ab.
- Den Dichtungsring von der Vakuumkammer entnehmen und in mildem Spülmittel reinigen.
- Die Vakuumkammer mit einem weichen feuchten Tuch abwischen.

HINWEIS!

Der Dichtungsring sollte vor dem Wiedereinsetzen einwandfrei getrocknet und vorsichtig wieder eingesetzt werden, um Schäden zu vermeiden. Achten Sie darauf, den Dichtungsring im Originalzustand wieder einzusetzen, um ein sicheres Vakuum zu gewährleisten.

- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern oder Tupfern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

… der Folienbeutel

- Reinigen Sie die Folienbeutel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Folienbeutel können im obersten Fach Ihrer Spülmaschine gereinigt werden, indem Sie diese auf links drehen. Stellen Sie die Folienbeutel aufrecht hinein, damit das Wasser die gesamte Fläche spült.
- Stellen Sie sicher, dass die Folienbeutel vor der Verwendung komplett getrocknet sind.

ACHTUNG!

Um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, benutzen Sie niemals Folienbeutel mehrfach, in denen Sie bereits rohes Fleisch, Fisch oder fettige Speisen aufbewahrt haben.

… der Vakuumbehälter und des Schlauchzubehörs

- Reinigen Sie alle Vakuum-Zubehörteile in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel, aber tauchen Sie die Abdeckung des Gerätes **niemals** in Wasser ein.
- Behälter (nicht Abdeckungen) sind für das oberste Spülmaschinenfach geeignet. Behälterabdeckungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile vor dem weiteren Gebrauch trocken sind.

Lagerung der Vakuumverpackungsmaschine

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß gereinigt wurde, bevor Sie es an einem trockenen Platz verstauen.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Schweißdichtung und dem Schweißstab sich befinden.
- Lagern Sie das Gerät an einem ebenen, sicheren Platz außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Legen Sie niemals schwere Gegenstände auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung bei Nichtgebrauch/Lagerung verschlossen ist.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Es passiert nichts, wenn man die Vakuumverpackungsmaschine betätigt

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzanschlussleitung korrekt in der Steckdose steckt und das Gerät eingeschaltet ist. Überprüfen Sie die Steckdose durch Anschluss eines anderen Gerätes. Wenn Sie nicht funktioniert, prüfen Sie bitte die Stromunterbrecher und Sicherungen in Ihrem Hause.
2. Prüfen Sie die Netzanschlussleitung und Stecker auf Schäden. Bei Beschädigung das Gerät nicht benutzen.

Die Luft wird nicht komplett aus dem Folienbeutel entfernt

1. Um ordnungsgemäß zu versiegeln, sollte das komplette offene Ende des Folienbeutels in der Vakuumkammer liegen.
2. Überprüfen Sie den Schweißstab und die Schweißdichtung unter der Abdeckung auf Ablagerungen und korrekte Position. Wischen Sie diese ab und bringen Sie diese vorsichtig wieder in Position.

3. Vielleicht hat der Folienbeutel ein Loch. Um dies zu überprüfen, versiegeln Sie den Folienbeutel mit etwas Luft und tauchen Sie diesen in Wasser und üben Sie etwas Druck auf den Folienbeutel aus. Sollten Sie Luftblasen bemerken, hat der Folienbeutel ein Loch und Sie sollten einen neuen benutzen.
4. Prüfen Sie, ob die Abdeckung korrekt angebracht ist.

Die Vakuumverpackung verliert Vakuum nach der Versiegelung

1. Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten können Undichtigkeiten an der Versiegelung verursachen. Öffnen Sie den Folienbeutel erneut, wischen Sie über das obere, innere Ende und glätten Sie es entlang der Versiegelung vor dem erneuten Versiegeln.
2. Prüfen Sie, ob es Säfte oder Feuchtigkeitsreste von Speisen in dem Folienbeutel gibt. Falls ja, müssen Sie vielleicht den Folienbeutel aufschneiden und erneut versiegeln, oder Sie nehmen einen neuen Folienbeutel. Speisen mit hohem Flüssigkeitsanteil sollten vor dem Versiegeln eingefroren werden.
3. Speisen mit scharfen Kanten können die Folienbeutel durchbohrt und das Vakuum aufgelöst haben. Wickeln Sie daher solche Speisen mit scharfen Kanten in Papiertücher ein. Danach versiegeln/verpacken Sie diese erneut.

Der Folienbeutel wird nicht richtig versiegelt

1. Wenn die Versiegelungsleiste überhitzt und den Folienbeutel schmelzen lässt, sollten Sie die Abdeckung anheben und die Versiegelungsleiste abkühlen lassen.
2. Bevor Sie die Taste **“Versiegeln”** wieder betätigen, lassen Sie das Gerät für 15 Sekunden stehen.

Der Behälter wird nicht vakuumdicht versiegelt:

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring frei von Speiseresten ist.
- Drehen Sie vorsichtig den Knauf des Behälterdeckels wieder in Position.
- Stellen Sie sicher, dass der Zubehörschlauch sicher am Behälteranschluss des Gerätes angebracht ist und der Vakuum-Einzugsschacht komplett auf dem Ventilverschluss des Behälterdeckels sitzt.
- Prüfen Sie, ob die obere Abdeckung des Gerätes bereits im Gerätesockel eingerastet ist.

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)